



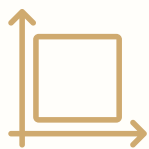
DWORZYSKO

OFERTA OKOLICZNOŚCIOWA 2025 - 2026

Jesteśmy dla Was na każdą okoliczność

Specyfika obiektu

Dworzysko to położony w Szczawnie - Zdroju kompleks zabytkowych zabudowań byłego dworku rodziny Hochbergów. Jest dziś jednym z reprezentacyjnych miejsc regionu Wałbrzyskiego.



25 ha
terenów zielonych



100
miejsc noclegowych



Restauracja
Babinicz



Eko Grill
& Pizza



Kawiarnia
Szwajcarka



Namiot
Bankietowy



Rustykalna
Stodoła



Sala
Myśliwska i Balowa



Stadnina
Koni



Zagroda
Alpak



Ogród
Warzywny



Dmuchańce
dla dzieci



Sale okolicznościowe

Do Państwa dyspozycji posiadamy cztery sale bankietowe.



Sala Balowa
do 80 osób



Sala w głównym budynku restauracji jest idealnym miejscem do realizacji szkoleń i spotkań.

Jest wyposażona w projektor.



Letni Namiot Bankietowy
do 250 osób



Namiot eventowy to idealne miejsce do organizacji spotkań nieformalnych lub eventów. Sala jest dostępna tylko w sezonie letnim.



Rustykalna Stodoła
do 200 osób



Miejsce do organizacji gal, konferencji, szkoleń, oraz imprez integracyjnych. Dwie sale o różnych układach i metrażach, oraz strefa chill z tarasem letnim dają nieograniczone możliwości wyboru układu i typu wydarzeń.



Sala Myśliwska
do 20 osób



Sala znajdująca się w Restauracji Babinicz stanowi perfekcyjne otoczenie do organizacji kameralnych spotkań. W sali znajduje się telewizor z możliwością udostępnienia obrazu, oraz miejsce na kącik kawowy.

Menu okolicznościowe

Menu serwowane

Każdy z Gości otrzymuje indywidualnie podane danie do stołu z wyłączeniem zimnych przystawek, które będą znajdowały się w bufecie

PRZYSTAWKI

1 rodzaj do wyboru dla wszystkich Gości

Brzoskwinia zimowa

Caprese na chrupiącej grzance muśnięte pesto

Vol au Vent z musem z kurczaka wędzonego

na żurawinowym sosie

Melon w obręczy szynki parmeńskiej

na parmezanowej siateczce

ZUPY

1 rodzaj do wyboru dla wszystkich Gości

Krem z pieczonego buraka z piklowanym jabłuszkiem

Krem z białych warzyw z zieloną oliwą

Krem pomidorowy z zieloną oliwą i francuską diablotką

Krem ze szparag z groszkiem ptysiowym

NAPOJE

Bez limitu

Woda mineralna z cytryną

Soki: jabłkowy i pomarańczowy

Kawa z ekspresu

Wybór herbat

DANIA GŁÓWNE

1 rodzaj do wyboru dla wszystkich Gości

Udko z kaczki z ziemniaczanym puree truflowym, duszoną czerwoną kapustą

i sosem żurawinowym

Kurczak z sosem serowym, gratinem ziemniaczanym oraz brokułem

i grillowaną cukinią

Policzki wołowe z ziemniaczanym puree chrzanowym, karmelizowanymi warzywami i salsą z ogórka kiszzonego

Medaliony ze schabu w otulinie z leśnych grzybów z pieczonymi ziemniakami

i karmelizowaną marchewką

Pieczony łosoś w sosie maślano-cytrynowym z ziemniaczanym puree i mixem sałat

DESERY

1 rodzaj do wyboru dla wszystkich Gości

Szarlotka na ciepło z gałką lodu waniliowego i malinowym musem

Beza z mascarpone i owocami

Tarta z gruszką z waniliowym musem

Tiramisu

Menu okolicznościowe

Menu półmiskowe i bufetowe

Menu półmiskowe charakteryzuje się daniami podawanymi na półmiskach do stołów, dzięki czemu każdy z Gości może sam nałożyć sobie dania, menu bufetowe jest podane w formie szwedzkiego stołu

ZUPY

1 do wyboru / w wazach

Bulion z kaczki z makaronem i warzywami
Consomme z leśnych grzybów z kluseczkami
Krem z białych warzyw z zieloną oliwą
Krem pomidorowy z zieloną oliwą i francuską diablotką

DANIA GŁÓWNE

3 do wyboru, 2 kawałki na osobę

Sznicelki z dziczyzny w sosie tymiankowym
Kurczak z sosem serowym
Karczek w sosie musztardowym
Udło kaczki confit w sosie żurawinowym
Medaliony wieprzowe w otulinie z leśnych grzybów
Pieczeń z dzika w sosie
Jeleń w czerwonym winie
Łosoś pieczony w sosie cytrynowym

DODATKI

2 do wyboru

Ziemniaki pieczone
Kluski śląskie
Ryż z warzywami
Kasza pęczak z okrasą
Gotowane ziemniaki z koperkiem

DODATKI WARZYNNE

3 do wyboru

Surówka z białej kapusty
Surówka z buraczków
Surówka z marchewki i jabłek
Surówka Coleslaw
Mizeria
Mieszane sałaty z sosem winegret
Warzywa gotowane

DESERY

2 do wyboru dla wszystkich Gości

Szarlotka z kruszonką
Sernik pistacjowy
Leśny mech
Karpatka

NAPOJE

Bez limitu

Woda mineralna z cytryną
Soki: jabłkowy i pomarańczowy
Kawa z ekspresu
Wybór herbat

Menu okolicznościowe

Dodatki do menu

Wszystkie typy menu (serwowane, półmiskowe i bufetowe) można wzbogacić o zimne przystawki lub dodatkowo serwowane ciepłe dania kolacyjne

ZIMNE PRZYSTAWKI

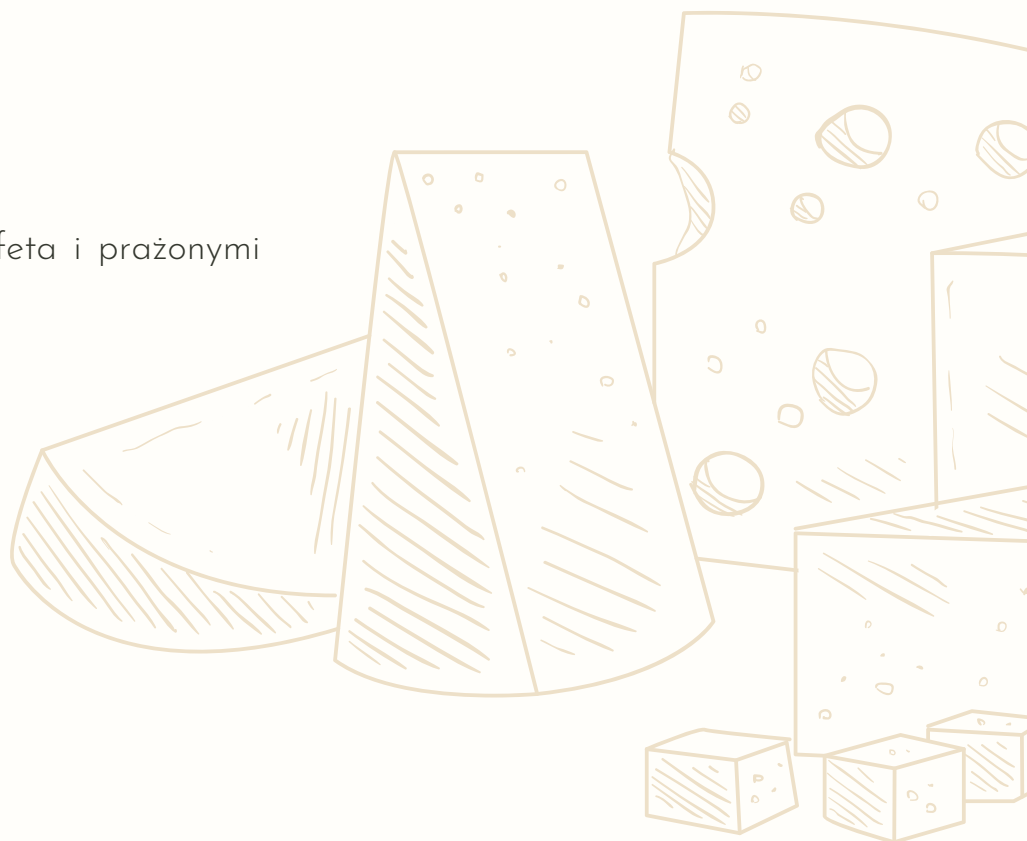
do wyboru 8 lub 10 przystawek

Galeria dworzyskowych pasztetów z żurawiną
Tymbaliki drobiowe
Selekcja dworzyskowych wędlin
Tatar wołowy z marynatami
Selekcja regionalnych serów
Śledzie w oleju z cebulą
Caprese z bazyliowym pesto
Brzoskwinia faszerowana kurczakiem pod parmezanem
Słone ptysie z symfonią musów
Ciasto francuskie ze szpinakiem i serem feta, szynka parmeńską
Antipasti
Sałatka nicejska z tuńczykiem
Sałatka Cezar z kurczakiem
Sałatka grecka
Sałatka brokułowa z serem feta i prażonymi migdałami
Pieczywo

DANIA KOLACYJNE

1 do wyboru dla wszystkich Gości

Barszcz z krokietem
Flaczki z boczników
Gulasz wieprzowy
Ragout z dziczyzny
Gnocchi ze szpinakiem i pomidorkami koktajlowymi



Dania wegańskie

Z dbałością o Gości korzystających z diety wegańskiej i wegetariańskiej stworzyliśmy specjalne menu, jako alternatywę dla tradycyjnych potraw. Ilość dań do wyboru i cena zależy od wybranego menu podstawowego - serwowanego, półmiskowego lub bufetowego.

ZUPY

do wyboru w zal. od wybranej oferty

Krem pomidorowy z oliwą bazyliową
Krem z białych warzyw z oliwą zieloną
Krem z pieczonego kalafiora z migdałami
Krem z pieczonego buraka z piklowanym jabłuszkiem

DANIA GŁÓWNE

do wyboru w zal. od wybranej oferty

Stek z kalafiora z puree z ciecierzycy i sosem chimichurri
Gołąbek z kaszą kuskus, szpinakiem, sosem pomidorowym i chipsem ziemniaczanym
Kopytka z batatów z sosem szafranowym i prażonymi orzechami arachidowymi

DESERY

do wyboru w zal. od wybranej oferty

Brownie z czerwonej fasoli
Ciasto marchewkowe z orzechami

ZIMNE PRZYSTAWKI

do wyboru w zal. od wybranej oferty

Carpaccio z buraka z marynowaną gruszką i orzechami włoskimi
Tatar z bakłażana z konfiturą pomidorową
Faszerowany pomidor z puree z groszku i sałatką
Tartaletki z hummusem i warzywami
Grillowane warzywa z pesto
Tortilla z warzywami i pastą z czerwonej fasoli
Ruloniki z cukinii z warzywami i hummusem

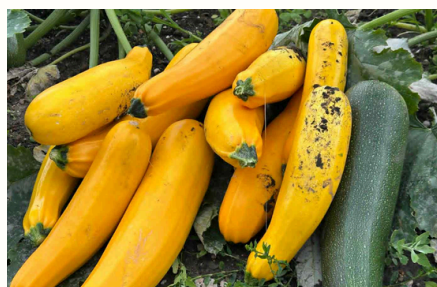
DANIA KOLACYJNE

do wyboru w zal. od wybranej oferty

Ratatouille warzywna
Bigos wegański
Gnocchi ze szpinakiem i pomidorkami koktajlowymi
Cukinia z warzywami i tofu na pomidorowej salsie

Bio-ogród

W Dworzysku posiadamy Bio - ogród, w którym uprawiamy owoce i warzywa, dzięki czemu mamy pewność, że produkty podawane Gościom są naturalne, zdrowe i bez konserwantów.



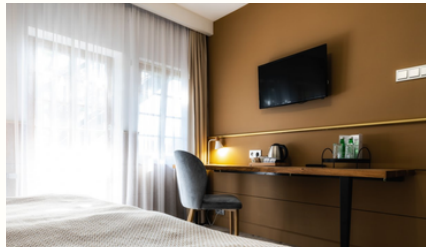
Zakwaterowanie i noclegi

W Dworzysku zorganizują Państwo uroczystości rodzinne, które mogą Państwo łączyć z pobytami.

Resort posiada około 100 miejsc noclegowych, w tym pokoje hotelowe i apartamenty.



Pokoje znajdują się na terenie Resortu w trzech osobnych budynkach. W zależności od wybranego typu pokoju mogą Państwo zameldować od 1 do 5 osób.



W cenę noclegu wliczone jest śniadanie. Do dyspozycji gości pozostaje również bezpłatny parking mieszczący do 150 samochodów.

Jesteśmy po to, abyście nie musieli się martwić o Waszą uroczystość

Skontaktuj się z nami

Zachęcamy do kontaktu telefonicznego lub mailowego -opowiemy o obiekcie i organizacji przyjęcia okolicznościowego, oraz odpowiemy na wszystkie pytania

Tomasz Czeleni

Events Manager

events2@dworzysko.

eu +48 696 839 336

Piotr Dec

Events Manager

events@dworzysko.eu

+48 501 687 745

Mariola Wójcik

Dyrektor ds. sprzedaży i marketingu

m.wojcik@dworzysko.eu

+48 602 380 614

DWORZYSKO

R. Tomaszewski i synowie Spółka z o.o.

Al. Spacerowa 22, 58-310 Szczawno-Zdrój

www.dworzysko.pl

Fb: kompleksdworzysko

Ig: dworzysko_kompleks